ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (97) декабрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить










www.gastromag.ru

■ свекольный салат-крем ■ чатни из инжира с ветчинными палочками ■ мидии в шафранном соусе ■ суп из раков с севрюгой ■ курица с клюквой и беконом ■ говядина, тушенная с овощами ■ фаршированное седло кролика ■ кефаль, фаршированная грибами и гречкой ■ сицилийский картофельный пирог ■ пирожки с луком, сыром и ветчиной ■ шоколадные кексы с малиновым соусом ■ торт «джоконда» ■ коктейль «мадрас» ■ лимонное варенье

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 07023







Дорогие друзья!

Подходит к концу конкурс для влюбленных в кулинарию, который проводят «Школа гастронома» и компания АКМАЛЬКО. Мы очень рады, что конкурс вызвал такой огромный читательский интерес. Но количество писем, пришедших в наш адрес, отодвигает дату подведения итогов. Раньше чем через месяц нам просто не справиться! Поэтому имена победителей будут названы в «Школе гастронома» № 1 за 2008 год. Журнал поступит в продажу 24 декабря этого года. Так что многих ждет отличный новогодний подарок!
А вот победительницей конкурса «Быстрый семейный обед» стала жительница Волгограда Ольга Шорохова. Ей будет отправлена кастрюля для быстрого приготовления Tefal Sesame. Поздравляем!
Желаем удачи!

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

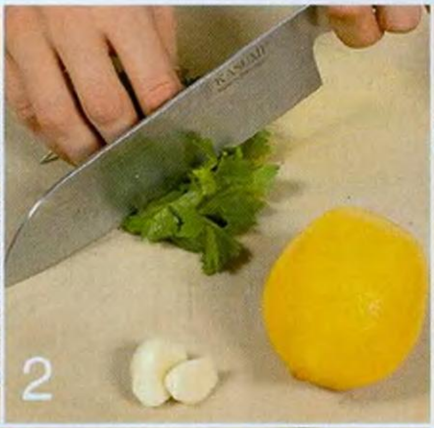
сложность приготовления блюд

- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- Maggi блюда, приготовленные с помощью продуктов МАГГИ
- * полезный совет

содержание

ЗАКУСКИ	2	свекольный салат-крем
	4	чатни из инжира с ветчинными палочками
	6	мидии в шафранном соусе
СУПЫ	8	суп из раков с севрюгой
ПТИЦА	10	курица с клюквой и беконом
МЯСО	12	говядина, тушенная с овощами
	14	фаршированное седло кролика
РЫБА	18	кефаль, фаршированная грибами и гречкой
ВЫПЕЧКА	20	сицилийский картофельный пирог
	22	пирожки с луком, сыром и ветчиной
	24	шоколадные кексы с малиновым соусом
ДЕСЕРТЫ	26	торт «джоконда»
НАПИТКИ	30	коктейль «мадрас»
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	31	лимонное варенье









свекольный салат-крем

ЧТО НУЖНО:

- **6** свекол среднего размера
- **4** зубчика чеснока
- **1** лимон
- **200 г** сметаны
- **250 г** рыбы холодного копчения
- пучок петрушки
- молотая корица, соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6
1 порция: 243,2 ккал
белки – 7,9 г, жиры – 18,6 г, углеводы – 11,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 220 °С. Свеклу вымыть, завернуть каждую в фольгу и запекать в духовке 40 мин., до готовности. Дать остыть, затем очистить.

2 Чеснок очистить и крупно нарезать, петрушку вымыть и измельчить. Из лимона выжать сок. Одну свеклу тонко порезать полукольцами, остальную измельчить вместе с чесноком.

3 Добавить сметану и зелень. Приправить солью, перцем и корицей. Перемешать.Рыбу нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Свекольный крем разложить по порционным тарелкам. Сверху поместить ломтики свеклы и рыбы.



чатни из инжира с ветчинными палочками

ЧТО НУЖНО:

300 г	вяленого инжира
1 ст. л.	черного сухого чая
2 ст. л.	растительного масла
2	луковицы
100 г	сахара
200 мл	яблочного уксуса
0,5 ч. л.	молотого сухого имбиря
0,5 ч. л.	корицы
•	щепотка мускатного ореха
0,5 ч. л.	молотой гвоздики
•	соль, перец по вкусу
250 г	готового слоеного теста
1	яйцо
1 ст. л.	семян кунжута
6	ломтиков сырокопченой ветчины

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 490 ккал,
белки – 7,3 г, жиры – 18,4 г, углеводы – 73,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кастрюле вскипятить 300 мл воды, всыпать сухой чай, накрыть и оставить на 5 мин. Затем положить в кастрюлю с чаем инжир. Оставить на 20 мин.

2 Распаренный инжир мелко нарезать. Настой процедить и сохранить.

3 Лук очистить, измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить лук, 3 мин. Затем добавить 3 ст. л. чайного настоя и готовить на небольшом огне 10 мин.

4 Добавить к луку сахар и инжир, готовить 5 мин. Затем влить уксус, приправить имбирем, корицей, мускатным орехом и гвоздикой. Перемешать и готовить на небольшом огне 50 мин. Снять с огня и дать остыть.

5 На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 4 мм. Нарезать полосками размером 1x10 см.
Яйцо слегка взбить. Полоски теста смазать яйцом и присыпать кунжутом. Разогреть духовку до 210 °C. Выложить полоски на смазанный маслом противень. Выпекать 10 мин. Остудить.

6 Ветчину нарезать тонкими лентами, обвить их вокруг хлебных палочек.

Подать к инжирному чатни.



мидии в шафранном соусе







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить, поместить в кастрюлю вместе с промытыми мидиями. Влить вино, довести до кипения. Отбросить мидии на дуршлаг, отвар процедить и сохранить.

2 Шампиньоны вымыть, нарезать тонкими пластинками. Обжарить в сливочном масле, 7 мин.

3 Всыпать в отвар от мидий шафран, еще раз вскипятить и варить на среднем огне, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Добавить сливки, соль и перец. Готовить 5 мин. Смешать мидии с шампиньонами, полить получившимся соусом.



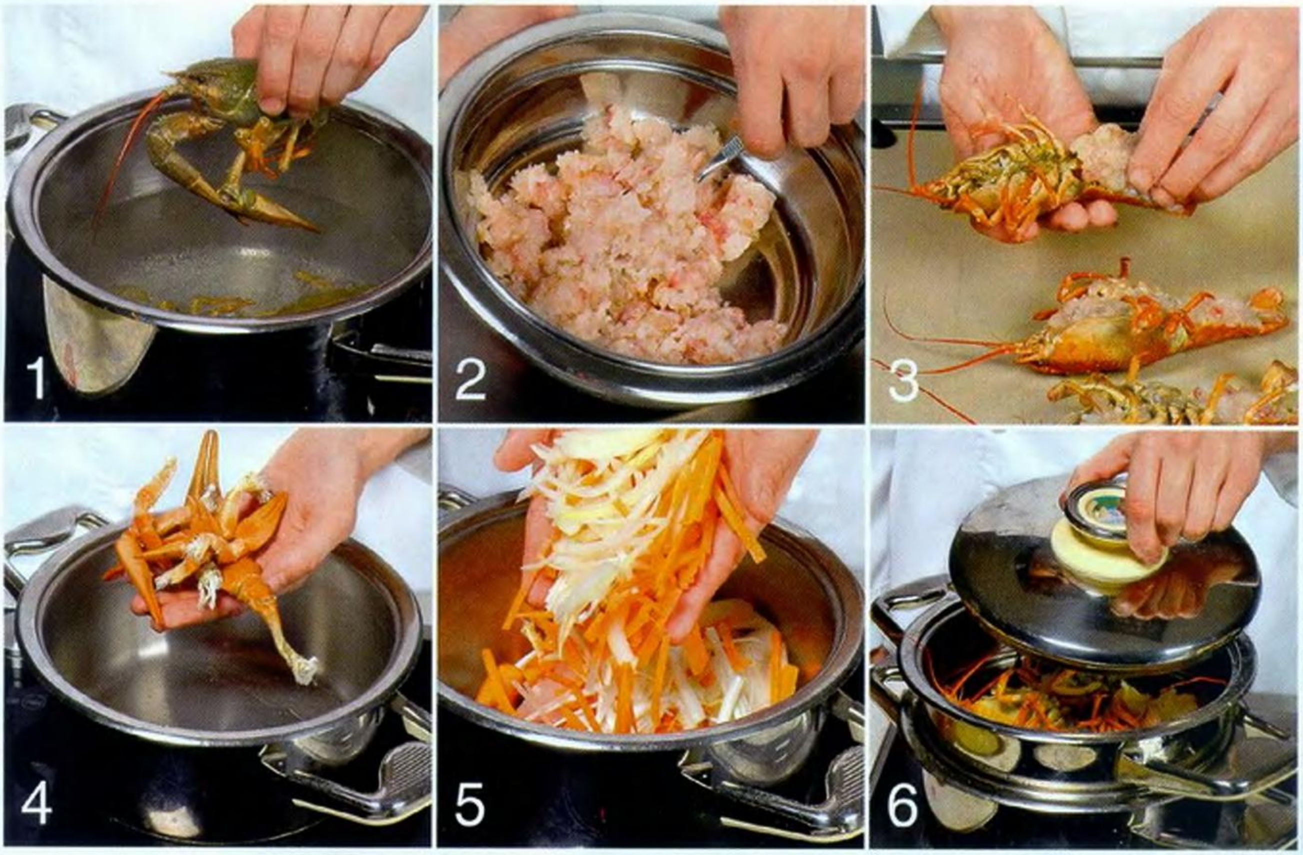
ЧТО НУЖНО:

500 г крупных мидий без раковин
2 луковицы
150 мл белого сухого вина
250 мл сливок жирностью 9%
• щепотка шафрана
400 г шампиньонов
50 г сливочного масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 175,1 ккал,
белки – 11,8 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 3,8 г


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Aventis
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
Рег. номера: П № 014796/01, П N 008960 от 26.05.2006 RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.





суп из раков с севрюгой

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** севрюги
- **4** рака
- **2** морковки
- **0,25** клубня корневого сельдерея
- **2** луковицы
- **100 г** сливочного масла
- **1** лавровый лист
- **3** веточки укропа
- **200 г** филе судака
- **100 г** белого хлеба без корки
- **1** стакан молока
- **2** белка
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 652,2 ккал
белки – 55,4 г, жиры – 37,3 г, углеводы – 23,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **кастрюле Zepter** вскипятить воду. Варить раков 10 мин. Бульон сохранить. У раков отрезать клешни, удалить из панцирей внутренности, панцири промыть.

2 Хлеб размочить в молоке. Филе судака измельчить в блендере, добавить отжатый хлеб и белки. Перемешать.

3 Нафаршировать получившейся массой панцири раков.

4 Овощи очистить, нарезать тонкой соломкой. Севрюгу разрезать на 4 куска. Положить в **большую кастрюлю Zepter** клешни раков.

5 Добавить севрюгу, овощи и лавровый лист. Посолить, поперчить.

6 Установить на кастрюлю **пароварку Zepter**, поместить в нее раков, накрыть и поставить на слабый огонь. Готовить, пока стрелка термоконтроллера не достигнет середины зеленого поля. Выключить огонь. Оставить кастрюлю на плите на 20 мин. Влить в кастрюлю бульон от раков и сливочное масло, закрыть крышкой. Настаивать еще 10 мин. В каждую тарелку положить по куску севрюги и по одному раку. Влить бульон с овощами, посыпать измельченным укропом.

КСТАТИ





курица с клюквой и беконом

ЧТО НУЖНО:

- **1** курица
- **40 г** бекона
- **1** луковица
- **1** стебель черешкового сельдерея
- **1** веточка розмарина
- **250 мл** яблочного сока
- **2 ст. л.** очищенных грецких орехов
- **0,5** стакана отварного риса
- **1 ст. л.** свежих хлебных крошек
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **100 мл** куриного бульона
- **0,5 ч. л.** крахмала
- соль, черный молотый перец по вкусу
- цедра половины апельсина
- щепотка молотого мускатного ореха
- щепотка молотого душистого перца
- горсть свежей клюквы

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 984,6 ккал
белки – 56,1 г, жиры – 69,0 г, углеводы – 34,8 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Лук очистить, мелко нарезать. Розмарин вымыть, разобрать на листики. Сельдерей вымыть, измельчить. Бекон нарезать тонкими полосками, грецкие орехи крупно порубить.

2 В сковороде разогреть растительное масло, положить бекон, лук, сельдерей и розмарин, готовить на медленном огне под крышкой 10 мин. Добавить клюкву и половину яблочного сока, увеличить огонь. Когда уровень жидкости уменьшится на треть, снять сковороду с огня, дать остыть.

3 Добавить в фарш мускатный орех, душистый перец, соль, черный перец, грецкие орехи, апельсиновую цедру, рис, яйцо и хлебные крошки. Перемешать.

4 Разогреть духовку до 200 °С. Курицу вымыть, обсушить и начинить подготовленной начинкой. Края брюшка заколоть деревянной зубочисткой.

5 Натереть курицу сливочным маслом, посолить, поперчить. Поместить в форму для запекания, поставить в духовку. Запекать 50 мин., время от времени поливая тушку выделившимся соком. Вынуть курицу из духовки, накрыть и оставить на 30 мин.

6 **Приготовить соус.** От тушки отделить крылья, срезать с них мясо и измельчить. Из формы, где запекалась курица, удалить жир, влить в нее оставшийся яблочный сок, перемешать с куриным припеком и перелить в сотейник. Добавить мясо с крыльев, бульон, крахмал, растворенный в небольшом количестве воды, и варить на медленном огне, помешивая, 5–7 мин., пока соус не загустеет. Перелить в соусник и подать с курицей.





говядина, тушенная с овощами

ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** говядины для тушения (одним куском)
- **100 г** свиного сала
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2** зубчика чеснока
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** сладкий перец
- **1** стебель лука-порея (только белая часть)
- **185 мл** красного сухого вина
- **200 г** консервированных томатов в собственном соку
- • веточка базилика
- **60 мл** сливок жирностью 33%
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6
1 порция: 611,4 ккал,
белки – 53,5 г, жиры – 39,8 г, углеводы – 9,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 220 °С. Сало нарезать небольшими кусочками. Острием ножа сделать в говядине глубокие надрезы и вложить в них кусочки сала.

2 Смешать в **форме «Ультраплюс» от Tupperware** оба вида масла, положить говядину, приправить солью и перцем. Готовить в духовке 12 мин.

3 Лук и чеснок измельчить. Сельдерей, перец и порей измельчить. Морковь очистить и нарезать на **терке «Веселый кулинар» с насадкой «Солонка»**.

4 Добавить нарезанные овощи в форму с мясом. Влить вино и стакан воды. Вернуть форму в духовку на 30 мин.

5 Уменьшить температуру духовки до 180 °С. Добавить в **форму «Ультраплюс»** томаты и базилик, готовить под крышкой 1 час, время от времени переворачивая мясо.

6 Переложить мясо на блюдо, накрыть. В форму добавить сливки, перемешать, дать закипеть и сразу же вынуть из духовки. Полить соусом мясо.

КСТАТИ



Блюда, приготовленные в форме коллекции «Ультраплюс» от Tupperware, необыкновенно сочные и вкусные, с аппетитной корочкой – она получается даже при закрытой крышке. Духовка при этом остается чистой! Уникальный полимер, из которого сделана эта форма, выдерживает температуру от -25 °С до +230 °С. Поэтому ее можно использовать в духовке, в микроволновой печи и в морозильной камере.

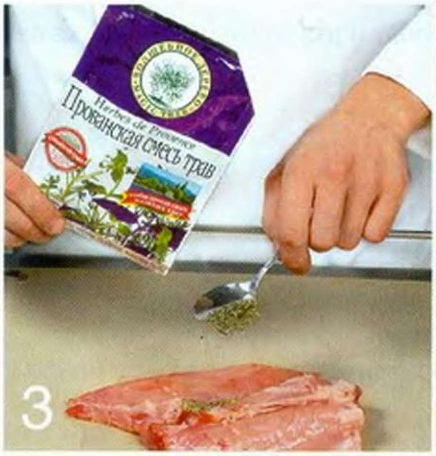

СПОНСОР РЕЦЕПТА
ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО
MAGIC TREE

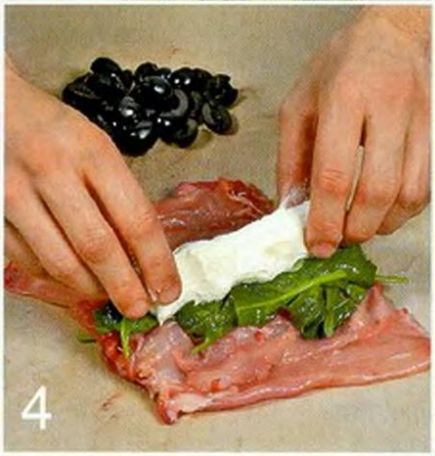
фаршированное седло кролика

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 569 ккал
белки – 32,5 г, жиры – 46,5 г, углеводы – 5,1 г

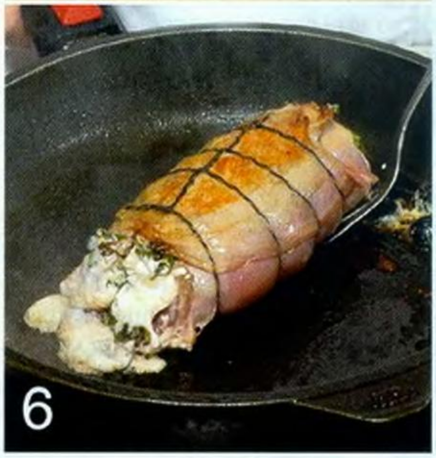












ЧТО НУЖНО:

- **1** седло кролика
- **30 г** оливок без косточек
- **70 г** козьего сыра
- **50 г** свежего шпината
- **4 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** смеси **прованских трав «Волшебное Дерево»**
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Оливки отбросить на дуршлаг, обсушить, разрезать каждую пополам. Шпинат вымыть и обсушить.

2 Разогреть в сотейнике 1 ст. л. масла, обжарить листья шпината, 2 мин.

3 Седло кролика вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Присыпать **смесью прованских трав «Волшебное Дерево»**.

*** Если вы не смогли купить подготовленное седло кролика, вырежьте его из тушки, а из остальных частей приготовьте рагу или суп.**

4 Сформовать из сыра толстую колбаску длиной с седло кролика. Вложить внутрь седла шпинатную массу, в центр поместить сырную колбаску и оливки.

5 Свернуть седло рулетом, перевязать бечевкой.

6 Разогреть в сковороде оставшееся масло, на сильном огне обжарить получившийся рулет со всех сторон до образования золотистой корочки. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 25 мин.
Снять сковороду с огня. Оставить рулет под крышкой еще на 10 мин.

Перед подачей разрезать рулет на порции.

КСТАТИ

Прованские травы – непременный атрибут кухни южных французских провинций. В смесь входят майоран, шалфей, тимьян, орегано, розмарин и чабер.



Сочная новость!



Блиц-опрос для хозяйки

- Какое мясо популярно на всех континентах?
- Какой продукт обладает превосходным вкусом и легко усваивается?
- Какой продукт подходит для праздничного застолья и отлично вписывается в ежедневное меню?
- Какое блюдо любят и взрослые, и дети, даже самые маленькие?

ДА

На все вопросы
Вы ответили:
«Курица!»

НЕТ

Блюда из курицы популярны во всем мире. Ведь это – диетический, необыкновенно вкусный, а плюс ко всему еще и доступный продукт. Блюда, приготовленные из мяса курицы, являются составной частью здорового сбалансированного питания, так как они служат прекрасным источником хорошо усвояемых белков, минеральных веществ (железо, цинк) и витаминов группы В. Курицу любят люди любого возраста и едят в любой ситуации. Котлету по-киевски заказывают в ресторане, нежнейшим куриным филе угощают гостей, куриный супчик ждет детей после школы. Ну а чем можно порадовать всю семью? Разумеется, сочными, румяными куриными ножками!





Вам кажется, что Вы знаете о курице все? А вот и нет. Сейчас мы откроем Вам новый потрясающий рецепт необыкновенно сочной и вкусной курочки!



Вам потребуется: 1 кг куриных голеней.
МАГГИ® НА ВТОРОЕ для Сочной Курицы содержит смесь для приготовления и пакет для запекания. Чеснок, паприка, томат, лук, кориандр, майоран, укроп, красный перец – все уже здесь. Запекаясь в специальном пакете для запекания без добавления масла и жира, курица готовится в собственном соку, сохраняя все вкусовые и пищевые свойства. Нежное, сочное блюдо с ароматной подливой приготовить совсем не трудно.





Из верхнего отделения упаковки МАГГИ® НА ВТОРОЕ Сочная Курица достаньте пакет для запекания и зажим. Поместите пакет в форму для запекания.



В пакет для запекания выложите куриные ножки и добавьте смесь из нижней части упаковки МАГГИ®.



Закрепите пакет зажимом. Аккуратно распределите смесь.



Запекайте в разогретой до 200 градусов духовке в течение 40 минут.

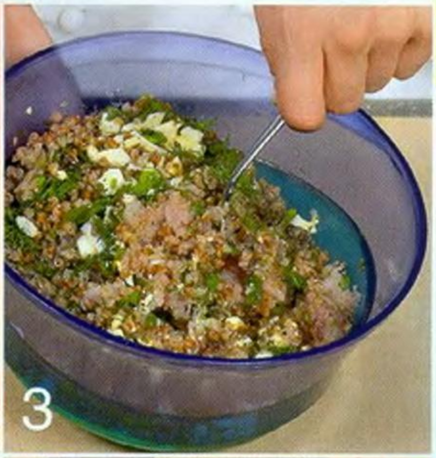
Сочные, нежные, румяные куриные ножки готовы!



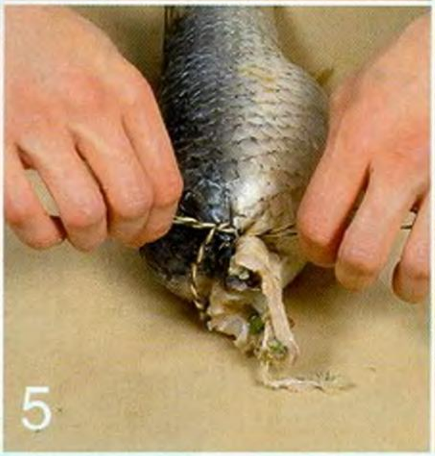
кефаль, фаршированная грибами и гречкой

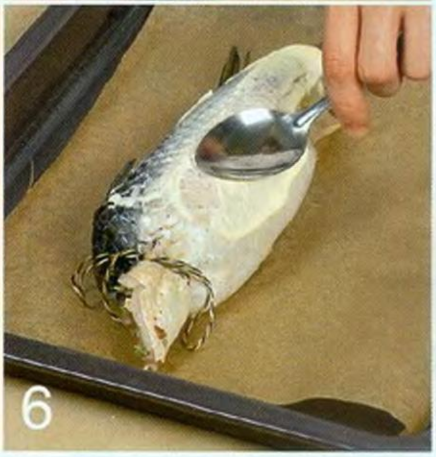












ЧТО НУЖНО:

- **1** целая кефаль весом 1,5 кг
- **1 кг** шампиньонов
- **1** стакан гречки
- **2 ст. л.** растительного масла
- **4** луковицы
- **3** яйца
- • пучок петрушки
- • пучок укропа
- **1 ст. л.** майонеза
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6
1 порция: 475,3 ккал,
белки – 45,6 г, жиры – 21,1 г, углеводы – 25,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Гречку перебрать, вымыть, всыпать в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и довести до кипения. Добавить соль и 1 ст. л. растительного масла и варить до готовности, 20 мин. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Петрушку и укроп вымыть, обсушить и измельчить.

2 Кефаль почистить. Удалить голову и, не разрезая брюшка, выпотрошить. Промыть рыбу внутри и снаружи. Сделать небольшие аккуратные подрезы ножом. Чулком снять с тушки кожу, оставив хвост и плавники; отложить в сторону. Мясо снять с костей и измельчить в мясорубке.

3 Шампиньоны залить кипятком и отварить, 7 мин. Мелко нарезать. Лук очистить, порезать кубиками и обжарить на сильном огне, 4 мин., затем добавить шампиньоны. Готовить все вместе еще 5 мин., переложить на тарелку и дать остыть.
Смешать гречку с грибами и луком, рыбным фаршем, яйцами и зеленью. Приправить солью и перцем.

4 Уложить начинку в рыбную кожу.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Срез перевязать бечевкой.

6 Смазать тушку майонезом и запекать 40 мин.



сицилийский картофельный пирог

ЧТО НУЖНО:

1,3 кг	картофеля
200 г	сырокопченой ветчины
250 мл	молока
100 г	сливочного масла
4	яйца
1 ч. л.	приправы **МАГГИ© АРОМАТНЫЙ ЧЕСНОЧОК**
200 г	тертого пармезана
6	кусочков салями
200 г	сыра гауда
3	веточки петрушки
3	веточки тимьяна
50 г	свежих хлебных крошек

Время приготовления: 2 часа
Порций: 12
1 порция: 375,4 ккал
белки – 16,8 г, жиры – 25,0 г, углеводы – 20,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

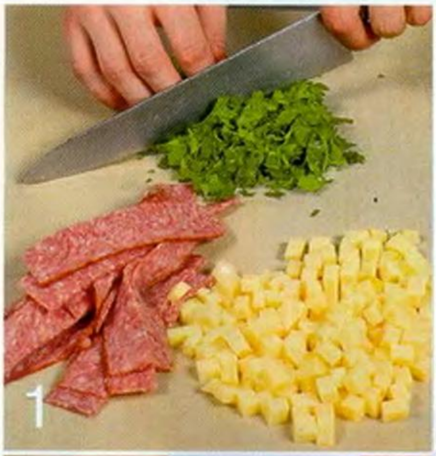
1 Сыр нарезать кубиками, салями – длинными полосками. Петрушку и тимьян вымыть, обсушить и мелко порезать.

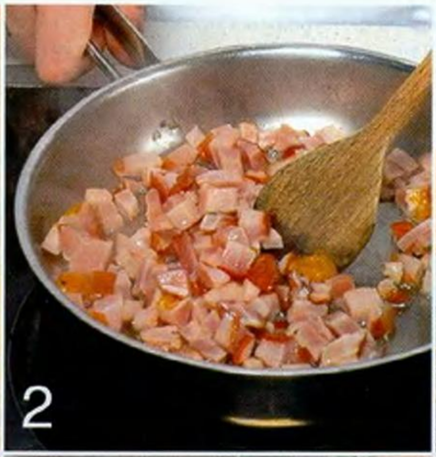
2 Ветчину нарезать кубиками, обжарить на сухой раскаленной сковороде до образования золотистой корочки, 4 мин.

3 Картофель вымыть, отварить в мундире до готовности. Дать остыть, очистить от кожуры и крупно порезать. В кастрюле разогреть молоко и 75 г масла, добавить картофель, **приправу МАГГИ© АРОМАТНЫЙ ЧЕСНОЧОК.** Размять картофель в пюре.

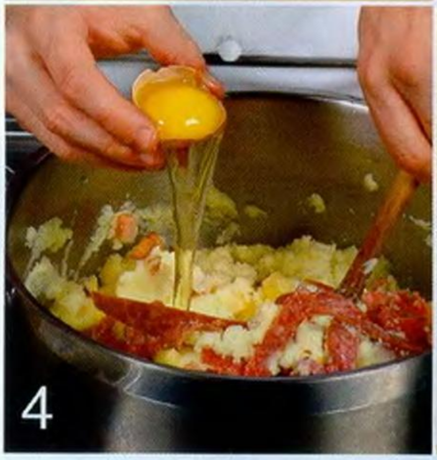
4 Добавить в пюре обжаренную ветчину, яйца, пармезан, нарезанные салями, гауду и зелень. Перемешать.

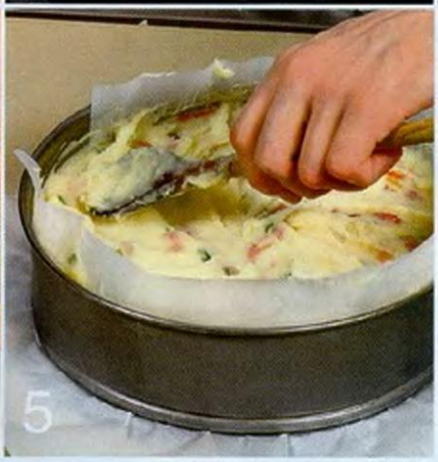
5 На дно круглой формы для выпечки положить пергаментный круг такого же диаметра, что и форма, бока проложить лентой из пергамента. Смазать оставшимся сливочным маслом, присыпать 2/3 хлебных крошек. Выложить подготовленную картофельную массу. Разровнять поверхность пирога, посыпать оставшимися хлебными крошками, слегка вдавить их в картофель. Разогреть духовку до 190 °С. Выпекать пирог 10 мин. Духовку выключить, пирог оставить в ней еще на 10 мин.











СОВЕТ ОТ МАГГИ©

Для придания пирогу сочности перед запеканием положите на него сверху тонкие кружки помидоров.





пирожки с луком, сыром и ветчиной

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** российского сыра
- **400 г** ветчины
- **3** яйца
- **500 г** готового слоеного теста
- большой пучок зеленого лука

Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 402,7 ккал,
белки – 18,9 г, жиры – 27,9 г, углеводы – 19,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Ветчину нарезать тонкими маленькими кусочками. Смешать в миске лук, сыр, ветчину, добавить 1 яйцо.

2 Оставшиеся яйца слегка взбить. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками размером 6х12 см. На одну половину каждого прямоугольника положить по 1 ст. л. начинки. Смазать края яйцом, накрыть второй половиной.

3 Прижать края пирожков пальцами, а затем вилкой, чтобы получился рисунок, как на фотографии. Пирожки смазать яйцом и поставить в холодильник на 20 мин. Затем еще раз смазать яйцом, поместить в духовку (190 °C) и выпекать 25 мин.




Сыр
Ламбер
Легкий 15%
Успех сыра «Ламбер» вдохновил сыроделов компании «Вимм-Билль-Данн»
на создание нового сорта «Ламбер Легкий». Этот низкожирный сыр создан
для тех, кто следит за фигурой и заботится о своем здоровье.
Сыр
Ламбер
Легкий 15%
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



шоколадные кексы с малиновым соусом

ЧТО НУЖНО:

- **0,3** стакана пшеничной муки
- **0,3** стакана сахарной пудры
- **0,5** стакана измельченного в муку миндаля
- **2** яичных белка
- **80 г** сливочного масла
- **200 г** темного шоколада
- **200 г** свежемороженой малины
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ст. л.** лимонного сока

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6
1 порция: 685,6 ккал,
белки – 9,3 г, жиры – 45,2 г, углеводы – 60,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

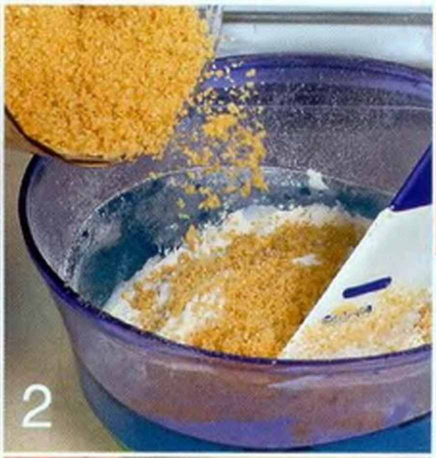
1 Разломать на небольшие кусочки 160 г шоколада. Поместить миску с шоколадом над кастрюлей с кипящей водой так, чтобы дно миски не касалось воды. Готовить, время от времени помешивая, пока весь шоколад не растопится. Дать остыть до комнатной температуры.

2 В большую миску просеять муку, добавить сахарную пудру, измельченный миндаль и сливочное масло комнатной температуры. Перемешать.

3 Белки взбить в пышную пену, ввести в мучную смесь вместе с растопленным шоколадом. Перемешать до однородности.

4 Поместить на противень 6 бумажных форм для кексов. Выложить в них равными порциями половину получившейся смеси. Оставшийся шоколад разломать на 6 одинаковых кусочков. Положить по 1 кусочку в каждую форму.













5 Разложить по формам оставшееся тесто.
Разогреть духовку до 150 °С. Выпекать кексы 20 мин., затем вынуть из духовки и оставить в формах еще на 5 мин.

6 Малину выложить в сотейник и поставить на сильный огонь. Как только ягоды дадут сок, добавить сахар и лимонный сок. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и готовить 5 мин.

Кексы подавать с горячим малиновым соусом.



торт «джоконда»

ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

200 г сахара
200 г миндаля, измельченного в муку
• 5 яиц + 5 белков
50 г сливочного масла
50 г муки
25 г сахарной пудры

Для крема:

• 4 желтка + 2 белка
250 г сахара
100 мл молока
400 г сливочного масла
30 мл крепкого кофе

Для шоколадного ганаша:

120 мл молока
50 мл сливок жирностью 35%
175 г белого шоколада
30 г сливочного масла

Время приготовления: 50 мин. + 3 часа
Порций: 10–12
1 порция: 668,2 ккал
белки – 8,6 г, жиры – 48,0 г, углеводы – 50,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить бисквит.** Миксером взбить 3 яйца с сахаром и миндалем, 5 мин. Продолжая взбивать, добавить по одному оставшиеся яйца.
Растопить сливочное масло, добавить в него 1 ст. л. получившейся яичной смеси, перемешать и отставить.

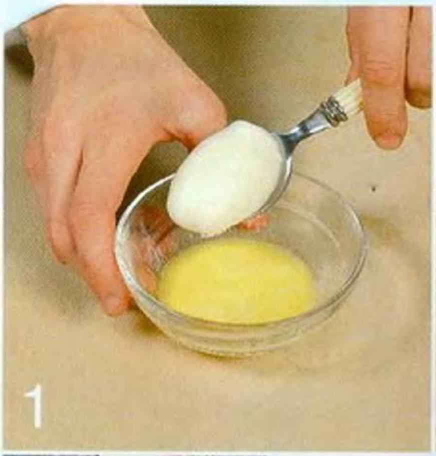
2 Взбить белки с сахарной пудрой и ввести в смесь яиц с миндалем. Аккуратно перемешать.

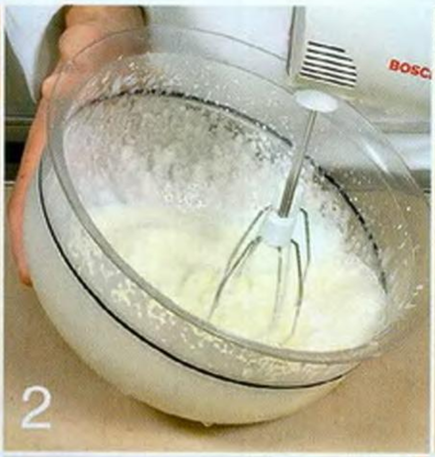
3 Всыпать просеянную муку, добавить оставшуюся смесь яиц и растопленного масла. Перемешать.

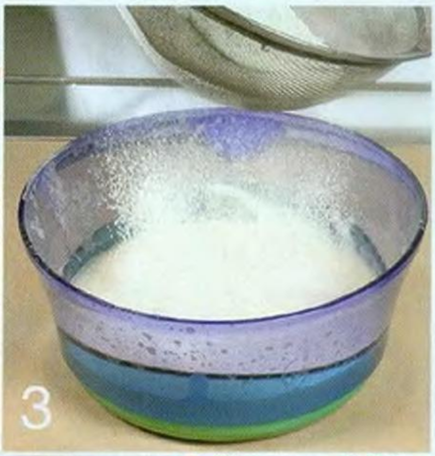
4 Разогреть духовку до 230 °C. Круглую форму для выпечки застелить пергаментом. Выложить в форму 1/3 теста, разровнять поверхность. Выпекать 7 мин. Таким же образом испечь еще 2 коржа.

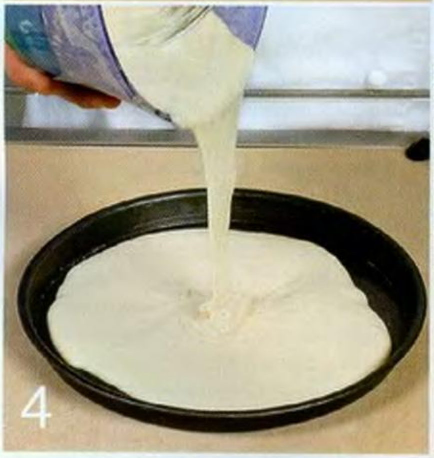
5 **Приготовить крем.** Растереть желтки с половиной сахара. Молоко вскипятить и влить в получившуюся массу. Перемешать, протереть через сито и охладить.

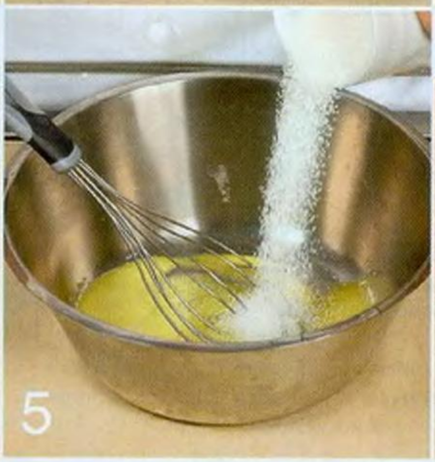
6 Из половины сахара и 300 мл воды сварить сироп. Взбивать с белками, пока масса не остынет.

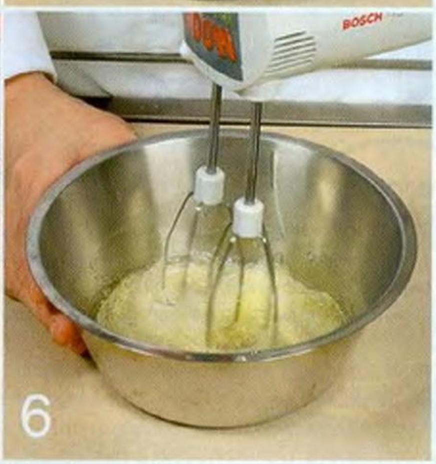




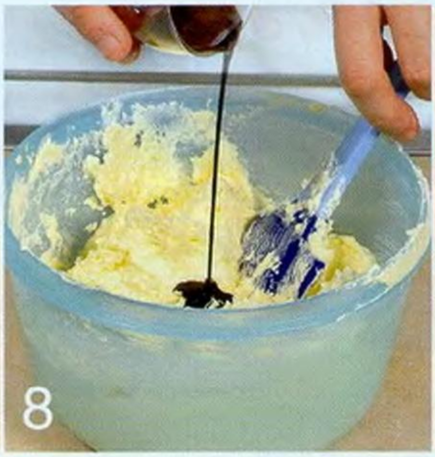


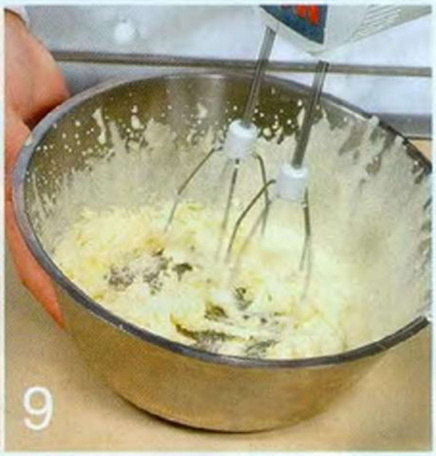












7 Отдельно взбить миксером сливочное масло, постепенно добавляя смесь желтков и молока.

8 Влить кофе, затем аккуратно ввести взбитые с сахарным сиропом белки. Осторожно перемешать и поставить в холодильник.

9 **Приготовить шоколадный ганаш.** Белый шоколад натереть на терке. В кастрюле смешать молоко со сливками, поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня, сразу добавить измельченный шоколад и сливочное масло. Перемешать миксером до однородности.







10 Промазать 2 бисквитных коржа охлажденным кремом.

11 Положить один корж на другой. Накрыть оставшимся бисквитным коржом.

12 Сверху аккуратно вылить на торт половину шоколадного ганаша. Кулинарной лопаткой разровнять поверхность. Промазать бока. Поставить торт в холодильник на 1 ч.
Промазать поверхность торта вторым слоем ганаша, разровнять поверхность и поставить в холодильник еще на 2 ч.
Для украшения торта можно использовать свежие или консервированные ягоды, измельченный в крошку молочный и черный шоколад, а также готовые кондитерские украшения, например, сахарные цветы.

СЛОВАРЬ

Этот торт получил свое название от бисквита «Джоконда», который отличается от обычного бисквита техникой приготовления. Во-первых, тесто делается на основе миндальной, а не пшеничной муки. Во-вторых, вместо желтков используются цельные яйца и белки. Такой бисквит долго остается свежим.

Ганаш – смесь растопленного шоколада, сливок и сливочного масла. Его можно делать из разных сортов шоколада – горького, молочного, белого. Используется для приготовления шоколадных кремов и для обливки тортов.

МеридиаН

ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДИ И ТВОРОГА

ИНГРЕДИЕНТЫ • филе норвежской слабосоленой сельди – 250 г • готовые тарталетки из слоеного теста • жирный домашний творог – 200 г • сметана – 3 ст. л. • яйцо – 2 шт. • укроп – 1 пучок

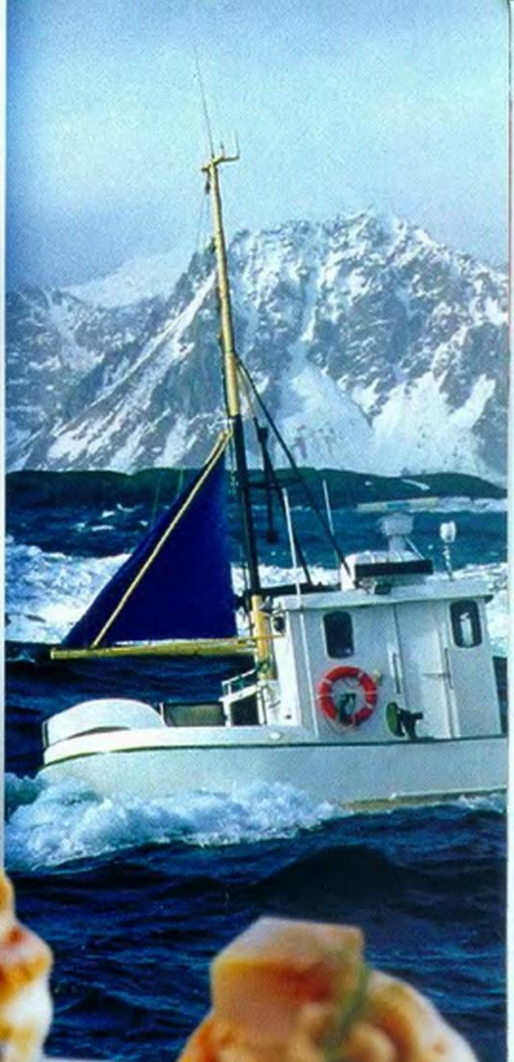
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Одну пятую часть филе норвежской сельди отложить, оставшееся филе пропустить через мясорубку с творогом. В полученный фарш добавить сметану и желтки сваренных вкрутую яиц. Тщательно перемешать и протереть. Выложить в тарталетки селедочно-творожный мусс, украсить кубиками филе сельди и веточками укропа.

Ищите рецепты в магазинах Москвы и Санкт-Петербурга, а также на сайте www.seafoodfromnorway.ru

Информацию о всей продукции «Меридиан» вы можете узнать на сайте www.meridian.ru







NORGE
МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ НОРВЕГИИ

Норвежская сельдь
То, что надо!



коктейль «мадрас»

ЧТО НУЖНО:

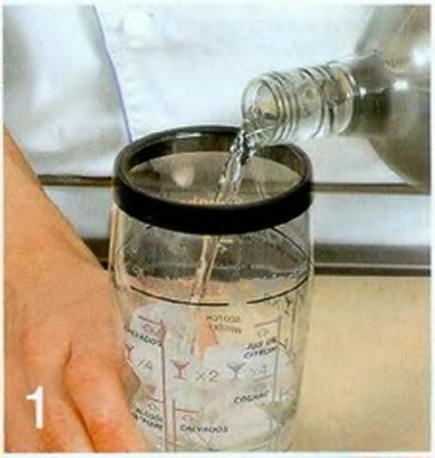
- **30 мл** водки
- **30 мл** клюквенного сока
- **30 мл** апельсинового сока
- **1** долька лимона или 1 коктейльная вишня
- **5–6** кубиков льда

Время приготовления: 2 мин.
Порций: 1
1 порция: 89,3 ккал
белки – 0,2 г, жиры – 0, углеводы – 4,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поместить в шейкер лед и водку.

2 Добавить клюквенный и апельсиновый соки. Взбивать 10 сек. Перелить в бокал. Украсить долькой лимона или коктейльной вишней.





лимонное варенье

ЧТО НУЖНО:

6	тонкокожих лимонов
1,2 кг	сахара
1 ч. л.	ванильного сахара

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 4866 ккал
белки – 3,6 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 1212,0 г



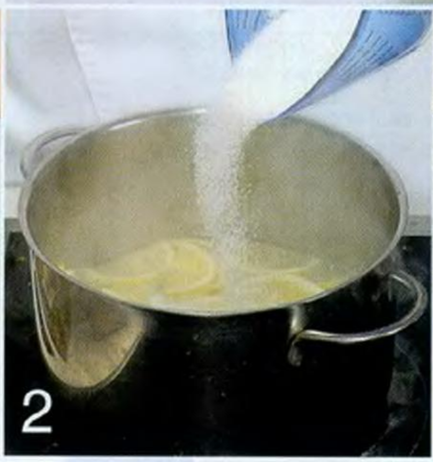
ЧТО ДЕЛАТЬ:

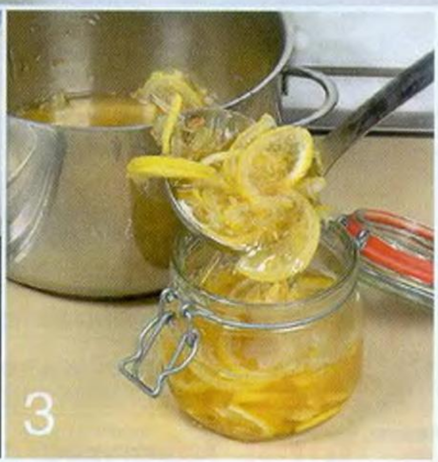
1 Лимоны вымыть, положить на 2 мин. в кипящую воду, затем отбросить на дуршлаг и тонко нарезать. Удалить косточки.

2 Влить в кастрюлю 1,2 л холодной воды, положить лимоны и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 45 мин. Добавить сахар и ванильный сахар, перемешать и варить без крышки еще 1 ч.

3 Разлить горячее варенье в стерилизованные банки, герметично их закрыть. Перевернуть банки вверх дном, накрыть пледом или одеялом. Дать полностью остыть. Поставить на хранение в прохладное место.









где купить

- **Магазины Zepter**
  Москва, ул. Новый Арбат, 26,
  тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com
- **Приправы и специи «Волшебное дерево»**
  Торговая марка «Волшебное дерево»,
  Москва, ул. Иркутская, 3,
  тел. (495) 462-5089
- **Tupperware**
  единая справочная,
  тел.: 8-800-200-6000,
  www.tupperware.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 23 (97), декабрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 220 500 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

гастрономъ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

